

série 21

A Formação da
Culinária Brasileira
Carlos Alberto Dória

PUBLIFOLHA

© 2008 Publifolha – Divisão de Publicações da Empresa Folha da Manhã S.A.

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte desta publicação pode ser reproduzida, arquivada ou transmitida de nenhuma forma ou por nenhum meio sem a permissão expressa e por escrito da Publifolha — Divisão de Publicações da Empresa Folha da Manhã S.A.

Editor *Arthur Nestrovski*

Editor-assistente *Rodrigo Villela*

Coordenação de produção gráfica *Soraia Pauli Scarpa*

Assistente de produção gráfica *Mariana Metidieri*

Capa e projeto gráfico *Rita da Costa Aguiar*

Editoração Eletrônica *Halinni Garcia*

Foto da capa © *Pedro Martinelli*

Revisão *Bruno Zeni e Luicy Caetano*

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Dória, Carlos Alberto

A formação da culinária brasileira / Carlos Alberto Dória.
— São Paulo : Publifolha, 2009. — (Série 21)

ISBN 978-85-7914-034-1

1. Culinária - Aspectos sociais 2. Culinária - Brasil
3. Culinária - História 4. Culinária brasileira
5. Gastronomia 6. Hábitos alimentares
I. Título. II. Série.

09-01631

CDD-641.5981

Índice para catálogo sistemático:

1. Cozinha brasileira : Culinária : História 641.5981

PUBLIFOLHA

Divisão de Publicações do Grupo Folha

Al. Barão de Limeira, 401, 6º andar

CEP 01202-900, São Paulo, SP

Tel.: (11) 3224-2186/2187/2197

www.publifolha.com.br

Para Nina Horta, que não acredita em fronteiras.
Para Paulo Martins, que dilatou as fronteiras da Amazônia.

Apresentação

O que é a cozinha brasileira? Sabemos e não sabemos. Se pedirmos a alguém que a defina, ouviremos como resposta a enumeração de alguns pratos que “exemplificam” o que ela é. Não se trata, porém, de falta de conhecimento histórico. Falta-nos o conceito que unifique a coleção de receitas ou pratos rememorados. Não é de estranhar. Afinal, a história só tem sentido de uma perspectiva atual e cosmopolita, e a cozinha brasileira, ao contrário, parece coisa do passado. No entanto, não é tão velha assim.

Só se começa a falar em cozinha brasileira, no sentido atual, após o movimento Modernista, na primeira metade dos anos 1920. Na mesma época em que se “descobriu” o barroco como estilo arquitetônico, armou-se o discurso sobre a culinária brasileira – um estilo que é fruto do amálgama dos modos de comer

de índios, negros e brancos. Depois, esse modelo de explicação difundiu-se pela indústria turística de tal sorte que, hoje, as pessoas se movimentam pelo país como se fossem à cata de um pedaço dessa cozinha. Na verdade, a “cozinha brasileira” nunca se apresenta integrada e, sim, como um conjunto de “cozinhas regionais” espalhadas pelas regiões sociopolíticas em que o IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) dividiu o Brasil.

O que procuraremos mostrar é o quanto de discurso falacioso há nessa abordagem, especialmente quando ela deixa de lado a geografia e os ingredientes e produtos dessa cozinha, enraizados numa biodiversidade tão rica e em uma história que pede para ser contada de outro modo. Assim, enquanto a indústria do turismo nos diz que o “típico” do Rio Grande do Sul é o churrasco, nós dizemos que o churrasco é um hábito nacional, graças à história do Brasil pastoril; mais “típico” do Rio Grande do Sul é o amargo do mate, que o liga ao Paraná, ao Mato Grosso, ao Uruguai e à Argentina.

Ao traçar uma história comprometida com o presente, o que perseguimos é o percurso da criatividade culinária do povo brasileiro, ou seja, a experiência gastronômica que empreendeu ao longo do tempo gerando essa cozinha inzoneira de que, de alguma forma, nos orgulhamos. Mas, como na filosofia, que nos ensina que onde só um é livre ninguém é livre, na culinária, de modo análogo, onde não há

liberdade não prospera a gastronomia. Isso quer dizer que nem sempre a liberdade de criação esteve presente em nossa história – por isso mesmo, o colonialismo foi um terreno estéril para a construção gastronômica moderna. Sob o escravismo não prospera a expressão do espírito de um povo.

Interessante é que nos grandes centros urbanos, onde é forte a pressão das culinárias do mundo todo, vivemos uma nova fase – talvez defensiva – de celebração da culinária brasileira. Com esforços próprios de estilização, muitos *chefs* inovadores buscam situar novamente essa tradição no imaginário e nos desejos de um público consumidor caracteristicamente ávido por novidades.

O estranho é que isto ocorre quando pesquisas indicam que o hábito de consumo doméstico desapareceu. Numa enquête realizada nas regiões metropolitanas, coordenada pela antropóloga carioca Livia Barbosa, as pessoas mencionaram espontaneamente 130 diferentes itens que compõem a sua dieta e, dentre eles, viu-se que o consumo dos itens regionais é muito baixo.

“Tapioca e baião de dois, por exemplo, aparecem com 1,4% e 5,4% de consumo em Fortaleza; polenta, 4,1% em Porto Alegre e 0,3% em São Paulo. A cidade com maior consumo de itens relacionados a sua cozinha tradicional é Recife, com 57,1% para o cuscuz, 10,2% para o queijo de coalho, 55% para o inhame, 36,7%

para a macaxeira e 6,3% para a batata doce.”¹ Ora, se “comer à brasileira” se tornou marginal, qual é então a diretriz sobre o que levamos à boca?

Se não estamos mais enraizados numa culinária brasileira, só podemos pensar a nossa alimentação como um capítulo do que se passa no mundo, onde comer se tornou uma aventura temerária. Cada garfada está envolta naquilo que um jornalista norte-americano chamou de “conspiração da complexidade científica”; isto é, praticamente tudo o que consumimos foi produzido por uma poderosa máquina que, nos EUA, movimentava 32 bilhões de dólares em *marketing* e traz à luz, anualmente, cerca de 17 mil novos produtos, orientados pela confusa ideologia do nutricionismo. Esta ideologia transformou “comida” em “nutrientes”; e “quando a ênfase está na quantificação dos nutrientes contidos nos alimentos, qualquer distinção qualitativa [...] tende a desaparecer”.²

As cozinhas nacionais se perfilam entre as fontes de prazer ameaçadas pela ideologia nutricionista. O vatapá faz bem

1 Livia Barbosa, “Feijão com Arroz e Arroz com Feijão. O Brasil no Prato dos Brasileiros”. Em: *Horizontes Antropológicos*, ano 13, nº 28, jul/dez de 2007. Porto Alegre: Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

2 Michael Pollan, *Em Defesa da Comida*. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008; p. 39.

ou mal à saúde? O nutricionismo combate hábitos pelo temor moderno diante da incorporação de alimentos, como se fossem fontes de morte e não de vida.

O que se busca através deste pequeno livro é aproximar o leitor do Brasil comestível, procurando mostrar os seus contornos, sem preconceitos. Os “pré-conceitos”, no nosso caso, são aqueles que nos dizem que, na nossa história, índios, negros e brancos construíram, num mesmo cadinho e num só amálgama, a cozinha brasileira que se expressa em centenas de receitas. A ideia dessa miscigenação culinária, que se materializaria num cardápio sintético e partilhado pelos brasileiros, é muito simplista para uma realidade tão complexa. Exploraremos um pouco dessa complexidade, libertando-a do enfoque exclusivamente étnico, que responsabiliza índios, negros e portugueses pelo que comemos ou deveríamos comer para nos sentir brasileiros.

Para Entender um Sistema Culinário Nacional

Quando uma nação se constitui, vários sistemas simbólicos se articulam, materializando o seu conceito. O desejo de ter uma literatura, uma pintura, uma música ou uma culinária funciona como diretriz do trabalho criativo; a ele se dedicam especialmente os intelectuais, peneirando o que entendem ser a “cultura do povo”.

As nações modernas são construções políticas muito elaboradas. Elas foram arquitetadas no bojo do processo de formação dos estados surgidos a partir do século 19, combinando, quase sempre, um território, uma língua, um exército, tradições partilhadas pela população, religiões e, claro, uma determinada culinária.

Ernest Renan,³ um dos principais teóricos do processo de formação nacional, acrescentou como ingrediente fundamental a vontade da população de pertencer a esse agrupamento. Em termos simples: todo dia eu acordo me sentindo brasileiro, ou espanhol, ou tcheco etc. Isso porque falo uma língua, como determinada comida, sei como meus compatriotas se comportarão, e assim por diante.

Críticos modernos, no entanto, frisam o caráter de imposição no desenho de boa parte das características da nação. Uma língua é “língua nacional” na medida em que se sobrepõe às demais no mesmo território, tornando-se obrigatória no sistema de ensino. As línguas preteridas passam à condição de “dialetos”, de tal sorte que – como dizem muitos linguistas – “uma língua é sempre um dialeto que possui exército próprio”.

3 Ernest Renan, “Qu’est-ce qu’une Nation?”. Em: *Qu’est-ce qu’une Nation? et autres écrits politiques*. Paris: Imprimerie Nationale, 1996.

O mesmo acontece com as religiões, com as tradições e com a culinária. Mas o verdadeiramente importante é que essa unidade, inicialmente voluntária ou imposta, acaba se apoiando numa forte “vontade de obedecer”, que caracteriza o estado moderno. Do ponto de vista da culinária, podemos imaginar que se forme, coerentemente, a “vontade de comer” certas coisas, feitas de determinadas maneiras.

Na Europa do século 19, observamos claramente essa unificação de velhas tradições, pois as 18 potências europeias “grandes” e “pequenas” estavam longe de coincidir com as fronteiras étnicas dos povos ali existentes por volta de 1870. Muito especialmente se podia observar isso na Europa oriental, onde os impérios russo, austríaco e otomano se estendiam sobre um confuso amontoado de nacionalidades. A Alemanha, por exemplo, incluía os poloneses, holandeses, lorenenses de fala francesa, mas não os alemães da Áustria ou da Suíça. No caso específico da Itália, foi necessário partir do nada para resolver o problema resumido por D’Azeglio na seguinte frase: “Nós fizemos a Itália, agora temos de fazer os italianos”. Ora, os ingredientes para inventar um povo estavam em tudo aquilo que tinha uma longa história que se perde na noite dos tempos; daí a necessidade de “inventar”, de trazer o “velho” para o presente para desenhar a nação moderna.

É longo o tempo da culinária. Por isso é difícil acompanhar

o seu processo de formação. Sabemos quase nada, por exemplo, sobre como comiam as pessoas do povo na Idade Média. Os registros históricos são restritos aos hábitos das elites; mas sabemos que existiam vários padrões alimentares e, por isso, é possível falar num cardápio de elite e outro(s) popular(es). Um dos livros mais importantes de culinária moderna é o *L'Arte di Ben Cucinare* (1662), de Bartolomeo Stefani, cozinheiro da família de Otavio Gonzaga, Marquês de Mantova, na Itália.⁴ Nesse livro de culinária barroca, consta claramente a separação entre o cardápio *di cavalieri e altre persone di qualità* e o cardápio da *tradizione popolare mantovana*.

Em geral, as tradições anteriores ao século 18 sofrem dessa dualidade que nos mostra mais o comer das elites do que o da plebe, sendo que as classes altas europeias compartilharam muitos hábitos alimentares, conferindo-lhes ainda cedo uma dimensão internacional, em contraste com as cozinhas regionais, baseadas em diferentes histórias comunitárias. Por essa razão, aliás, é que depois do período napoleônico o mundo todo passou a comer “à francesa”, já que, no século 19, Paris era a capital do mundo burguês.

4 Bartolomeo Stefani, *Cucina Mantovana di Principi e di Popolo*. Mantova: Cassa Rurale ed Artigiana di Castell Goffedo, 1991.

Diferentemente de impérios antigos, como o romano ou o chinês, as nações modernas contaram com o concurso das suas burguesias para limitar o poder das aristocracias, submetendo-as a estruturas políticas que incorporavam os demais segmentos de classe dominante (os próprios burgueses) e as classes subalternas – todos sob os ditames da Revolução Francesa. Pois é exatamente quando se necessita construir uma nova “hegemonia” que se torna crucial transacionar os conteúdos culturais do novo pacto. É compreensível que seja assim. No plano mais alto de integração simbólica, vai se criando uma mitologia sobre a origem dos tempos nacionais através de um processo longo, cheio de idas e vindas, onde se seleciona aquilo que realmente conta para a “unidade”; dessa forma, índios, negros, mulheres, imigrantes – excluídos da grande política e das práticas sociais mais importantes – vão sendo arranjados no relato histórico de modo a cimentar o todo num corpo único.

A *cuisine bourgeoise* (cozinha burguesa) francesa é um exemplo bem sucedido desse processo. Um simples “cozido” – o *pot au feu* – esteve presente em todo o território da França, assim como de outros países europeus, desde tempos imemoriais.⁵

5 Julia Csergo, *Pot-au-feu. Convivial, Familiar: Histoires d'un Mythe*. Paris: Editions Autrement, 1999.

Este produto, que aparece sob diversas formas e combinações de matérias-primas, é ao mesmo tempo uma solução culinária camponesa, com suas dimensões gustativas familiares, e uma expressão de *status* gastronômico que reveste a cozinha rural a partir do século 19, ganhando lugar na própria literatura internacional como um prato que “fez a França”.

É com base no enraizamento na cultura popular camponesa que veremos o desenvolvimento conceitual do *pot au feu* como “prato nacional”, conforme os vários tratamentos que receberá na literatura culta, desde o grande cozinheiro Taillevent e especialmente a partir do século 18. Os enciclopedistas farão o elogio do *bouillon*, assim como Brillat-Savarin, que verá nele a “química dos sucos e dos sumos”, tendo merecido também tratamento destacado na obra do *chef* e “fundador” da alta cozinha francesa, Antonin Carême. Em 1789, surge um fascículo anônimo denominado *La Poule au Pot ou Première Cause du Bonheur Public* [Cozido de Galinha, ou Razão Primeira da Felicidade Geral] e, em 1849, Sébastien Rhéal lança um apelo à unidade dos franceses, divididos pela revolução de 1848, propondo a *poule au pot* como forma de “contrato social”. É em torno de pratos e conceitos culinários como esse que vão se agregando uma infinidade de receitas; a partir de fins do século 19, são essas receitas que permitem aos cozinheiros

franceses falarem na “cozinha burguesa” como um referencial forte do modo de ser francês.

* * *

Nos países de passado colonial raramente se deu esse processo de construção de símbolos culinários com a capacidade de unificar toda a população em torno de uma ementa. A razão disso é que nem sempre as respectivas burguesias conseguiram construir um terreno cultural comum com os demais estratos e classes da população. Na verdade, não quiseram se confundir com as populações nativas, mantendo como referencial de identidade a origem europeia. Através do acesso controlado à cultura letrada, criaram uma verdadeira dualidade cultural. Assim, índios, negros e europeus raramente foram reunidos sob os mesmos signos. Religião “de negro”, cozinha “de bugre”, eram modos de falar que expressavam a exclusão.

A dualidade armou-se de modo muito claro. No Brasil, a partir da corte de dom Pedro I, o francês se tornou a língua das elites. Falava-se francês, escrevia-se em francês, pensava-se em francês e comia-se à francesa. Esses hábitos se consolidaram no Rio de Janeiro e se difundiram pelas casas-grandes dos engenhos. Durante o século 19, depois da Independência, os jornais

cariocas publicavam anúncios de oferta e procura de cozinheiros franceses, aptos a realizar cardápios domésticos baseados nessa tradição. Do mesmo modo, em cafés, pensões, hotéis e restaurantes é frequente a citação dessa culinária como garantia de excelência. Ainda hoje, as grandes portas de entrada das influências externas são as grandes cidades brasileiras, como São Paulo e Rio de Janeiro. Nessas cidades tem livre trânsito uma “cozinha internacional” – um amontoado de heranças que já perderam os cacoetes de origem.

Mas na mesma época em que esse processo metropolitano começou, e não muito longe do Rio (nos sertões de São Paulo), se comia sem qualquer refinamento: não se usava o garfo e o que vinha à mesa era mais próximo da comida de “bugre” do que de qualquer coisa que pudesse remeter à cultura europeia cortejada.

Uma grande exceção nesse quadro de formação burguesa é o México. No século 20, o país desembarcou em outro tipo de sociedade. Basta observar os painéis de Diego Rivera para se perceber a profunda identidade com a cultura indígena, ou seja, como a burguesia *criolla* é representada como classe nacional, sem necessidade de se diferenciar em relação ao passado indígena nem de se esconder atrás da tradição francesa. Essa unificação simbólica se deve, em grande parte, à dimensão popular da Revolução de 1910 e aos governos que se

sucederam, de olho no campesinato que emergiu para a cena política. No plano culinário deu-se algo semelhante. Hábitos alimentares com dimensões de “culinária nacional”, claramente decalcados em práticas pré-colombianas, permanecem até hoje.⁶ Num mundo globalizado, essa “cozinha mexicana” é um “orgulho nacional” de exportação, ainda que o filtro do gosto internacional elimine seus elementos mais originais.

Mas as culinárias nacionais não se resumem a conjuntos de receitas partilhadas. Elas incluem dimensões que não são visíveis nas receitas, como tabus alimentares; ideias sobre a “nobreza” de alguns ingredientes e preferências amplas; idealizações sobre cardápios relacionados a vivências especiais (como festas); técnicas de tratamento das matérias-primas etc. Assim, também intervêm na culinária elementos que são rigorosamente extraculinários.

Não vale a pena nos aprofundarmos em discussões teóricas sobre essas demarcações. Basta registrar, sinteticamente, que “uma cultura consiste numa multiplicidade de características que ela tem parcialmente em comum (aliás, em níveis diferentes) com as culturas vizinhas ou distantes, das quais, sob outros aspectos, está separada de modo mais ou menos acentuado.

6 Teresa Castelló Yturbide, *Presencia de la Comida Prehispanica*. México: Fomento Cultural Banamex, 1986.

Esses caracteres se equilibram dentro de um sistema que deve ser duradouro [...]. Para desenvolver certas diferenças [...] as condições são [...] idênticas àquelas que favorecem a diferenciação biológica entre as populações: isolamento relativo durante um período prolongado, limitados intercâmbios de ordem cultural ou genética. Em certo sentido, as barreiras culturais são da mesma natureza que as barreiras biológicas”.⁷

Desse modo, as fronteiras entre várias culinárias – regionais ou nacionais – podem ser definidas a partir de “marcadores culturais” fortes. Por exemplo, os cubanos tomam cerveja misturada a suco de tomate e os franceses chopp misturado a soda limonada – coisas que nos parecem repulsivas. Do mesmo modo, a maior parte dos povos latino-americanos sente repulsa à simples menção de se comer abacate com açúcar, como nós fazemos, pouco contando que, entre nós e os cubanos, haja tanto em comum: as culturas negras, o consumo de carne de porco, de feijões, a religiosidade popular etc.

Portanto, a formação dos sistemas culinários permanece, em geral, um grande mistério – não havendo outro remédio senão interrogar sobre a história e a cultura de cada povo para tentar iluminar as soluções adotadas a respeito de o que comer

7 Claude Lévi-Strauss, *A Cor da Pele Influencia as Ideias?* São Paulo: Escola de Comunicação e Artes/USP, 1971; p. 19.

e o que não comer. Entre nós, brasileiros, é ideia muito corrente que construímos nosso patrimônio culinário a partir de “contribuições” advindas dos portugueses, dos negros escravos e dos índios. Essa tese tem o caráter de um dogma. O que é compreensível: se não foi assim, como explicar a nossa “língua culinária”?

A Miscigenação Deglutiui a Cozinha Brasileira

Como vimos antes, vários são os marcadores culturais que, como em genética, constituem o “DNA” de uma cultura. O recurso à paisagem e sua diversidade, os modos (técnicas) de cozinhar, a religiosidade, entre outros fatores, podem ser convocados para demarcar o campo de uma culinária. Entre nós, brasileiros, a primeira demarcação erudita foi de natureza étnica.

Sempre achamos pertinente a pergunta que hierarquiza a cultura: de onde vem tal ou qual coisa – dos índios, dos negros ou dos brancos? Mas quando Gilberto Freyre publicou *Casa-Grande & Senzala* (1933), pôs fim à discussão sobre a hierarquia das raças na formação da sociedade brasileira. Sua tese engenhosa, a par de um estilo cativante, foi uma verdadeira revolução na maneira de compreender a formação do povo brasileiro: a miscigenação de brancos, negros e índios sob direção da grande propriedade rural legitimou a convicção de que éramos mestiços por definição.

Mas a ideia que Gilberto Freyre apresentou já circulava na cultura brasileira desde a Semana de Arte Moderna de 1922, capitaneada por Oswald de Andrade e Mário de Andrade. O tema da antropofagia, da “deglutição” cultural, esteve presente em toda a produção intelectual a partir de então. Tratava-se, no dizer do poeta Jorge de Lima, de empreender um grande esforço de “achamento”, isto é, de abandonarmos a maneira bocó de nos vermos, como se fôssemos europeus ou estrangeiros em nossa própria terra, e “acharmos a nossa expressão”. O problema da cultura nacional, para os modernistas, era de “expressão”.⁸

Na medida em que o achamento da nossa expressão se espraizou como diretriz de “procura”, chegou-se também ao terreno da culinária. Era um terreno inédito. Se olharmos as pesquisas anteriores sobre a cultura brasileira, como na obra de Sílvio Romero, não encontraremos descrições da culinária brasileira. Gilberto Freyre, mais uma vez, foi desbravador. A partir do seu famoso “Manifesto Regionalista”, de 1926, ele já indicava:

8 “Correntes estranhas de pensamento, nocivas, desviaram o espírito brasileiro do achamento de sua expressão, de seus ritmos, de suas verdades [...]. As primeiras tentativas de expressão nacional foram, assim, todas elas falsas pelo exagero” (Jorge de Lima, “Todos Cantam Sua Terra”, em: *Poesia Completa*, vol. II, 2ª edição. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1980; p. 370).

Três regiões culinárias destacam-se hoje no Brasil: a baiana, a nordestina e a mineira. A baiana é decerto a mais poderosamente imperial das três. Mas talvez não seja a mais importante do ponto de vista sociologicamente brasileiro. Outras tradições culinárias menos importantes, poderiam ser acrescentadas, com suas cores próprias, ao mapa que se organizasse das variações de mesa, sobremesa e tabuleiro em nosso país: a região do extremo Norte, com a predominância de influência indígena e dos complexos culinários da tartaruga [...] e da castanha, que se salienta não só na confeitaria como nas próprias sopas regionais – tudo refrescado com açaí célebre [...]; a região fluminense e nortepaulista, irmã da nordestina em muita coisa pois se apresenta condicionada por idênticas tradições agrário-patriarcais e mais de uma sub-região fluminense, pelo menos uso farto do açúcar; a região gaúcha, em que a mesa é um tanto rústica, embora mais farta que as outras em boa carne [...]. O mais poderia ser descrito, do ponto de vista culinário, como sertão: áreas caracterizadas por uma cozinha ainda agreste [...] e nas florestas do centro do país pela utilização da caça e do peixe de rio – tudo ascética e rusticamente preparado.

A influência portuguesa onde parece manifestar-se ainda hoje mais forte é no litoral, do Maranhão ao Rio de Janeiro ou a Santos. [...] A influência africana sobressai na Bahia. A influência

ameríndia é particularmente notável no extremo Norte [...]. Mas como noutras artes, as três grandes influências de cultura que se encontram à base das principais cozinhas regionais brasileiras e de sua estética são a portuguesa, a africana e a ameríndia, com as predominâncias regionais já assinaladas.⁹

Essa passagem resume o discurso sobre a culinária brasileira, vigente ainda hoje com pequenas variações. Ele equilibra os componentes do mito modernista – o índio, o negro e o branco – suprimindo exatamente a hierarquia real que houve entre eles. As contribuições são tomadas como equivalentes, sem reterem a história da opressão que marcou o colonialismo e, portanto, o poder seletivo que o colonizador exerceu sobre os colonizados.¹⁰

Mas o “Manifesto Regionalista” de Gilberto Freyre não foi um manifesto nacional. Ele defendia exclusivamente as cores do Nordeste, procurando mostrar a sua contribuição ampla à cultura e à economia brasileiras, protestando contra a sua marginalidade

9 Gilberto Freyre, “O Manifesto Regionalista de 1926: Vinte e Cinco Anos Depois”. Em: *Manifesto Regionalista de 1926*. Recife: Região, 1952.

10 Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos, “Fome, Eugenia e Constituição do Campo da Nutrição em Pernambuco: Uma Análise de Gilberto Freyre, Josué de Castro e Nelson Chaves”. Em: *História, Ciências, Saúde — Manguinhos*, vol. VIII (2), 2001; p. 319.

política; isto é, visava ampliar o espaço de influência da região no seio da nação à época da decadência da sua principal indústria: o açúcar.

Os regionalismos da República Velha se opunham exatamente ao “nacionalismo” expresso pela aliança política entre São Paulo e Minas Gerais, que dominava o estado brasileiro. Só com a Revolução de 1930 essas tensões em meio às oligarquias iriam cessar. Talvez por isso mesmo, a primeira obra a consolidar a ideia moderna de culinária nacional tenha sido escrita depois dessa divisão intraoligárquica ter sido silenciada politicamente. Câmara Cascudo levou cerca de vinte anos preparando a sua *História da Alimentação no Brasil*, que surgiu na década de 1960.

O livro de Câmara Cascudo é a bíblia dos que se dedicam, ainda hoje, ao estudo da culinária brasileira. Toma corpo nele a ideia miscigenista dos anos 20 e 30. Cascudo mostrou, através de uma pesquisa de grande fôlego, feita no Brasil e no exterior, o que compunha originariamente a “ementa portuguesa”, a “ementa indígena” e a “ementa africana”, que se plasmando em vários pratos e hábitos alimentares poderia ser entendida como o patrimônio culinário brasileiro. O grande problema que persistiu é que as cozinhas dos “príncipes” e do “povo”, mais uma vez, não se fundiram numa só cozinha nacional burguesa. Por

isso mesmo, foram apresentadas em separado segundo recortes étnicos que encarnavam as classes sociais.

Mas o alcance da obra de Câmara Cascudo não é pequeno, e ela representa uma quebra com o padrão anterior de descrição da cozinha brasileira. Muito antes dele, na década de 1870, surgira o primeiro livro que se pretendia pertencente à culinária nacional, o *Cozinheiro Nacional*, de autor anônimo. Naquele livro se lia:

[...] uma vez que demos o título ‘nacional’ à nossa obra, julgamos ter contraído um compromisso solene, qual o de apresentarmos uma cozinha em tudo brasileira, isto é, indicarmos os meios por que se preparam no país as carnes dos inúmeros mamíferos que povoam suas matas e percorrem seus campos; aves que habitam seus climas diversos; peixes que sulcam seus rios e mares [...] inteiramente diferentes dos da Europa em sabor, aspecto, forma e virtude, e que por conseguinte exigem preparações peculiares.¹¹

Desse modo, está claro que o *Cozinheiro Nacional* representou um esforço de nacionalização do saber culinário e, por isso mesmo, pode ser tomado como o marco inicial de formação

11 *Cozinheiro Nacional*. São Paulo: Editora Senac/Ateliê, 2008.

de um pensamento autóctone sobre o comer entre a elite agrária e os nascentes setores urbanos do país.

O aspecto mais notável de *Cozinheiro Nacional* é que, enquanto procura transliterar os ingredientes nacionais (animais e vegetais) para o esquema rígido de uma culinária em tudo francesa; enquanto é quase uma obra de ficção, visto que as suas receitas eram adaptações imaginativas e não uma coletânea de receitas vivas ou praticáveis (salvo raras exceções), ele acaba contrastando muito com a obra de Câmara Cascudo, um apanhado histórico e um levantamento etnográfico de ingredientes e receitas que, aqui e ali, eram ou foram praticadas. Entre as duas obras não há grandes pontos de ligação.

É claro que a “ideia de nação” se nutre mais das versões do que propriamente dos fatos. Assemelha-se à construção de um mito, e um mito é efetivo pelas adesões com que conta. Além dos produtos intelectuais típicos – como a sociologia e a antropologia –, a indústria turística, especialmente após a década de 1970, cuidou de fomentar o mito culinário, reforçando a ideia de que os recortes regionais do comer, guardando fortes traços étnicos, são mais efetivos do que uma ementa nacional, como é aquela cotidiana que se insinua através do simples “arroz com feijão”.

Decorreu disso a representação culinária decalcada na

divisão sociopolítica do país, conforme estabelecida pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) no período da ditadura Vargas. O Nordeste foi representado pela culinária praieira, quase sem referência ao modo de comer no sertão; o Norte, pela culinária paraense; o Sul, pelo churrasco gaúcho, e assim por diante. Ora, o que se exige do mito é apenas prestar-se à celebração, dar substância simbólica aos ritos e, para isso, pouco se apoia no comer real.

O estudo do comer real seguiu um caminho distinto. Partiu da constatação da fome, através das pesquisas nacionais sobre saúde que tomaram impulso com a experiência bem-sucedida de Oswaldo Cruz no Rio de Janeiro e que acabaram por mostrar um mundo rural que mais se assemelhava a um “imenso hospital”, sendo o Jeca Tatu, de Monteiro Lobato, a sua personificação dramática. A *Revista do Brasil*, através dos sucessivos escritos de vários intelectuais que se reuniam sob a direção de Monteiro Lobato, mostrou ao país que a fome, a desnutrição e as endemias comiam por dentro o brasileiro.

Talvez esta percepção tenha motivado Monteiro Lobato a buscar sistematizar uma dieta conveniente para o povo brasileiro. É por orientação sua que a construção do nacionalismo culinário assume um aspecto prático, gerando um repertório consolidado de receitas. Abandonando o terreno histórico surge,

em 1940, o livro *Dona Benta: Comer Bem*. O modo como foi escrito é curioso. Rubens de Barros Lima, diretor da Companhia Editora Nacional, solicitou a colaboração dos demais diretores e funcionários que saíram à cata dos cadernos de receitas de suas mães, avós e tias, além de conhecidas quituteiras. A seleção das receitas ganhou o nome tomado de empréstimo da obra ficcional infantil de Monteiro Lobato, proprietário da editora.

Dona Benta é uma senhora bem-educada que, em tom professoral, ensina aos netos disciplinas como física, geografia, história etc. No caso do livro de receitas, a simpática senhora aparece como quem ensina a cozinhar. No entanto, como é sabido, no mesmo Sítio do Pica-Pau Amarelo, de onde sai Dona Benta, quem cozinha é a negra Tia Anastácia. Desse modo, o título de livro reproduz o imaginário brasileiro, onde a velha e boa avó é a mestra, ao passo que o negro é suprimido da história. *Dona Benta* é o primeiro repositório sistemático de receitas praticáveis e – a julgar pelo sucesso estrondoso da obra por décadas seguidas – foi o guia prático da cozinha que se fazia no Brasil nos moldes do velho ideal de “cozinha burguesa”.

A própria obra infantil de Monteiro Lobato esteve semeada de referências culinárias. *Fábulas*, *O Saci*, *Viagem ao Céu*, *O Minotauro* e tantos outros títulos inesquecíveis são veículos de educação das crianças nos hábitos e gostos da terra. A Lobato,

horrorizavam os francesismos da elite paulistana, praticados em espaços como a famosa Villa Kyrial, de Freitas Valle, e que, pedantemente, se repetiam por toda parte; em várias ocasiões, ridicularizou essa dieta que considerava alienada. Pessoalmente, assumia-se caipira e na contramão. “Comer o que se quer é regionalismo sórdido. Come-se o que é de bom-tom comer. Manducar leitão assado, picadinho, feijoada, pamonha de milho verde, moqueca e outros petiscos da terra é uma vergonha tão grande como pintar paisagens locais, romancear tragédias do meio, poetar sentimentos do povo.”¹²

A Sorte dos Personagens Mitológicos da Culinária Brasileira

Deixando de lado *Dona Benta*, a porta de entrada para a nossa cozinha é, obrigatoriamente, enfrentar os personagens da sua mitologia: o negro, o índio e o branco, e suas respectivas “contribuições”, como procuraremos fazer a seguir.

Inicialmente, vale a referência a uma cena memorável de *Macunaíma* (1928), de Mário de Andrade: a feijoada na casa do fazendeiro Venceslau Pietro Pietra. Ela é uma alegoria da cozinha nacional e dos seres que esta colocou em contato.

12 Monteiro Lobato, conforme Vladimir Sachetta, *À Mesa com Monteiro Lobato*. São Paulo: Senac, 2008; p. 16.

É interessante que o festim se realiza sob o domínio de um ser híbrido como Venceslau (peruano, italiano, Piaimã), um demônio devorador de gente. Pietro Pietra é um “comedor de identidades” que transforma a pedra muiiraquitã em mero objeto de coleção. Essa feijoada, tão bem carnavalizada no filme *Macunaíma* (1969), de Joaquim Pedro de Andrade, Câmara Cascudo não encontrou antes do século 19 como um prato real; mesmo assim, tornou-se o ícone da cozinha brasileira no século 20.

Muitos autores – antropólogos, sociólogos e historiadores – que estudaram a feijoada não vacilam em defender o seu caráter de resumo da formação social brasileira dentro das panelas. Mas o mito da feijoada, tomado de perto, nos fala também da opressão. Lembra que aos escravos eram reservados os piores pedaços do porco – o rabo, as orelhas, os pés – para que fizessem o cozido nutritivo com o feijão preto. “Piores pedaços”? Bem entendido: numa visão aristocrática, um ponto de vista que valoriza o lombo e o pernil de porco; porque na cultura chinesa, por exemplo, os melhores pedaços de um animal são aqueles que se mexem, como os reunidos na feijoada... Então, dependendo do ponto de vista que o sistema alimentar oferece, o que é o “pior” pode ser o “melhor”. Compreender isso é fundamental para quem se dedica à gastronomia no Brasil: até

que ponto os pratos escolhidos para celebração não funcionam como um biombo a esconder uma “outra” culinária brasileira?

Os partidários da feijoada como prato nacional devem enfrentar ainda uma outra questão. Qualquer levantamento estatístico sobre os hábitos alimentares do brasileiro indica que a feijoada não é um prato cotidiano. Poderia ser um prato cerimonial? Sim, mas nem isso parece certo, se contemplarmos o seu uso em diferentes regiões *vis-à-vis* os outros pratos com os quais concorre. A pizza ou a macarronada de domingo, o churrasco e os vários cozidos regionais parecem reunir maior preferência e constância, sendo igualmente revestidos de ritualidade. Então, por que ainda se fala na feijoada? Por que nos botecos das grandes cidades é ainda um prato forte, presente no calendário (quartas e sábados)?

Esta é uma questão difícil de se responder. Seguramente se trata de um prato que possui caráter popular, sendo marginal nos hábitos alimentares das elites. Talvez seja mesmo “identitário”, como gostam de falar historiadores e outros cientistas sociais, mas o que há de relevante em torno dele é a propriedade mágica de reter o passado de escravidão subvertendo o seu sentido dramático.

A Herança Metropolitana

Cabe aos portugueses a primazia no tratamento das influências formadoras da nossa culinária, visto que foram eles a

colocar em contato as várias tradições e a fixar boa parte daquelas que viajaram através do tempo. Portadores de uma tradição tipicamente rural, muito semelhante à espanhola e aparentada com outras cozinhas europeias, distinguiram-se não pela cozinha mas pela modernidade do empreendimento colonial ultramarino. Foram eles que, a partir do século 16, colocaram em contato todos os continentes, através do amplo comércio de especiarias, açúcar e escravos.

Por trás desse movimento de globalização econômica, de “ir e vir”, as espécies vegetais e animais do mundo todo puderam deixar seus habitats primitivos e se adaptar a outros espaços. Centenas de espécies vegetais (como a manga, a jaca, a fruta-pão etc.) e dezenas de espécies animais (ovinos, caprinos, suínos, bubalinos) vieram a constituir, com o tempo, o grosso da biodiversidade que fundamenta a cozinha moderna.

Do ponto de vista dos modos de fazer, o primeiro testemunho útil encontra-se no *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*, manuscrito que teria pertencido a uma infanta de cultura notável: dona Maria, neta do rei dom Manuel e sobrinha de dom João III. Moça letrada, versada em grego e latim, foi morar na Itália ao se casar com Alexandre Farnesio, duque de Parma. O seu compêndio de receitas é considerado o primeiro livro sobre o assunto em língua portuguesa.

A obra é dividida em vários cadernos: o primeiro é o dos manjares de carne, com 26 receitas; o segundo, dos manjares de ovos, com 4 receitas; em seguida, encontra-se o dos manjares de leite, com 7 receitas, e, finalmente, o das “cousas de conserva”, com 24 receitas. O que hoje impressiona é a simplicidade de tudo o que ali está. As técnicas culinárias são as comuns – assar, cozer, fritar, estofar ou refogar – exigindo pouca variedade de utensílios. À época, o consumo de condimentos já era bastante amplo, embora mais moderado do que nos séculos vindouros. A comida, bastante condimentada, era quase sempre polvilhada de canela e sumos ácidos (de limão, laranja, agraco etc.), visando equilibrar os humores dos alimentos. As ervas de cheiro eram indispensáveis: coentros, salsa e hortelã, cebola, pimenta, alho, mostarda, orégãos, cominhos ou gengibre. No livro da infanta, são citados 35 condimentos. Além dos já enunciados, registrava o açafrão, açúcar, águas de cheiro, água de flor, amêndoas, azeites, almíscar, marmelos, canela, cravo, manteiga, mel, noz, pinhões, sal.¹³ Seguramente

13 Celina Márcia de Souza Abbade, “Notícia sobre o Léxico Relativo a Três Campos Lexicais do Primeiro Manuscrito da Cozinha Portuguesa: ‘Livro de Cozinha da Infanta D. Maria’”, em: <http://www.filologia.org.br>; ver também Maria José Palla, “Literatura, Arte e Comida em Portugal”. Em: http://www2.fcsh.unl.pt/deps/estportugueses/escritos/A_volta_mesa.pdf consultados em 8 de dezembro de 2008.

essa foi a influência europeia que nos chegou no primeiro século de colonização.

A culinária da península ibérica, com suas carnes de porco, borregos e carneiros em geral, cabritos e galinhas, cozidos, refogados, assados, ou empanados em pastelões (o que hoje chamamos “tortas”), foi a nossa herança primordial. Mas traçar essa influência e a sua evolução nos primeiros tempos ficou na dependência das raras fontes escritas, o que favoreceu o conhecimento da alimentação das elites e da alimentação conventual, como atesta a farta história da doçaria, em detrimento do comer popular.

Num sentido diverso, ao se embrenhar nos sertões, os colonizadores necessitaram ajustar a dieta ao que a terra oferecia, substituindo ingredientes por similitude e adicionando-os ao pouco que se importava. O resultado foi uma culinária em que avultam os caldos e cozidos, aos quais se acrescentava o pão ou o seu substituto – a mandioca ou “pão da terra” –, que deu origem aos pirões e vatapás, estes numa clara adaptação das açordas e migas;¹⁴ ou os ensopados e guisados, que origina-

14 Interessante notar que, no último quartel do século 19, num quadro intitulado *Cozinha Caipira* (1895), Almeida Jr. apresenta o forno romano já plenamente instituído como equipamento dessa cozinha simples dos nossos caipiras. Em Minas Gerais, ainda hoje é possível encontrar fornos romanos construídos de modo tosco com o barro retirado dos cupinzeiros.

ram a culinária dos nossos molhos e moquecas, bem distintas da tradição dos molhos franceses. As empadas ou pastelões, as tortas, estiveram na dependência da difusão do forno romano, o que se restringiu inicialmente aos ajuntamentos urbanos e à disponibilidade da farinha de trigo.¹⁵ No mais, o “assar” se aproximou do modelo indígena, do moquém e das fogueiras simples sobre as quais se fazia o que hoje chamamos de churrasco, além de coisas assadas envoltas em folhas de bananeira ou de milho, como a pamonha.

No tocante aos ingredientes, é notável como a cozinha praticada em território brasileiro incorporou, nos seus estratos populares, o amplo consumo de vísceras e o consumo predominante dos pequenos animais (em vez da carne bovina), como no Portugal rural, transplantando, inclusive, rituais completos e complexos, como a forma cooperada da matança do porco. Além disso, a caça e a pesca forneceram as proteínas animais em larga escala, dando o colorido local de uma dieta que, nos traços gerais, se apresentava como extensão da culinária simples do mundo camponês ibérico.

No tocante à grande contribuição que resultou da inten-

15 Para uma análise erudita da dualidade trigo/mandioca no Brasil colônia ver Evaldo Cabral de Mello, “Nas Fronteiras do Paladar”. Em: *Folha de S. Paulo*, “Mais!”, 28/5/ 2000.

sa transação de espécies, especialmente botânicas, destaca-se o papel do médico Garcia d’Orta, cristão-novo que se estabeleceu em Goa no século 16 e que lá constituiu um grande pomar, sendo pioneiro na domesticação da manga e de outras espécies. Desse modo chegaram ao Brasil infinitas espécies úteis, vindas de diversos lugares conquistados, das quais damos poucos exemplos, com datas de sua possível introdução na colônia:

Quadro 1: Espécies Exóticas Aclimatadas

Espécie	Origem	Época
arroz (<i>Oryza sativa</i>)	China	século 17 (Iguape, São Paulo) século 18 (Maranhão)
abricó do Pará (<i>Mammea americana</i>)	Antilhas	século 18
banana (<i>Musa spp</i>)	Ásia	
carambola (<i>Averrhoa carambola</i>)	Ásia	século 19
chuchu (<i>Sechium edule</i>)	América Central	
coco (<i>Cocus nucifera</i>)	Índia	
coentro (<i>Coriandrum sativum</i>)	Europa Meridional	século 17
couve (<i>Brassica oleracea</i>)	Europa	século 17
dendê (<i>Elaeis guineensis</i>)	África	século 16

Espécie	Origem	Época
figo (<i>Ficus carica</i>)	Oriente Médio	século 16
fruta do conde (<i>Annona squamosa</i>)	Antilhas	
fruta-pão (<i>Artocarpus incisa</i>)	Malásia	século 19
gergelim (<i>Sesamum indicum</i>)	Ásia	século 16
graviola (<i>Annona muricata</i>)	América Central	
inhame (<i>Colocasia sculenta</i>)	Ásia	
jaca (<i>Artocarpus integrifolia</i>)	Índia	século 19
jatobá (<i>Hymenaea courbaril</i>)	Antilhas	
macadamia (<i>Macadamia integrifolia</i>)	Austrália	século 20
manga (<i>Mangifera indica</i>)	Ásia	século 16
melancia (<i>Citrullus lantus</i>)	África	século 16
quiabo (<i>Hibiscus esculentus</i>)	África	século 16
soja (<i>Glycine max</i>)	China	século 19
trigo (<i>Triticum aestivum</i>)	Ásia	século 16

Fontes: Câmara Cascudo, *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo/Belo Horizonte: Itatiaia/ Usp, 1983; Paulo B. Cavalcante, *Frutas Comestíveis da Amazônia*. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 1996; Gil Felipe, *Grãos e Sementes*. São Paulo: Senac, 2007.

O Que os Colonizadores Fizeram das Culinárias Indígenas

As formas de subordinação cultural que se impõem através do contato entre povos com níveis tecnológicos distintos faz com que a integração dos modos de vida, das técnicas, das matérias-primas e dos produtos ideológicos se dêem sob a dire-

ção dos dominadores. Embora isso seja verdadeiro como diretriz geral da história do Brasil, é mais útil atentar para as suas sutilezas quando o assunto é culinária.

Embora os portugueses tenham se servido largamente das culturas indígenas em estágio de nomadismo ou de agricultura elementar, inclusive incorporando técnicas de cultivo como a coivara, hoje em dia o argumento básico começa a ser relativizado a partir de evidências arqueológicas e etnográficas que dão conta de uma razoável complexidade social do modo de vida dos índios brasileiros antes da conquista.¹⁶

Desde a década de 1970 processa-se uma revisão da história pré-colombiana da América do Sul, e novas teorias explicativas a respeito das sociedades indígenas começam a se firmar. Sabemos hoje, por exemplo, que o homem americano ocupou a América do Sul se difundindo a partir da Amazônia em direção à bacia do Prata por várias rotas. Uma delas teria sido percorrida pelos proto-tupis-guaranis, através do Brasil meridional, ao passo que, a partir da mesma origem, pelo leste, teriam se disseminado os povos tupinambás. Esse modelo analítico nos indica que a pressão populacional nas áreas ribeirinhas da Amazônia

16 Marcos Piveta, "A Luz Que o Branco Apagou" (*Pesquisa FAPESP*, edição impressa 92, 2008). Ver também, a respeito, Carlos Fausto, *Os Índios Antes do Brasil* (Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2005).

central, possível centro mais antigo de desenvolvimento de agricultura e sedentarismo, originou um êxodo populacional centrífugo através da colonização das bacias dos principais afluentes do Amazonas, do Solimões e do baixo Amazonas.

De importante para nós é que, segundo esta hipótese, os tupi-guaranis que chegaram até a bacia do Prata, se estendendo até as imediações de São Paulo, adotaram o uso do milho, enquanto os tupinambás faziam uso da mandioca. Assim, um duplo padrão de carboidratos esteve presente na dieta dos nativos brasileiros desde os tempos até onde se pode recuar com as pesquisas arqueológicas.

Além disso, estudos recentíssimos indicam uma sociedade bastante complexa nas cabeceiras do rio Xingu, desenvolvida pelos ancestrais dos atuais índios kuikuro, além de outras igualmente complexas nas proximidades de Manaus.¹⁷ No Alto Xingu, foram encontrados traços do que foram praças, pontes, represas e canais, além de áreas de cultivo diversificado; tudo

17 Conforme o projeto “Complexidade Social na Pré-História Tardia da Amazônia (Alto Xingu)”, coordenado por Michael Heckenberger, da Universidade da Flórida; e “Levantamento Arqueológico da Área de Confluência dos Rios Negro e Solimões: Continuidade das Escavações, Análise da Composição Química e Montagem de um Sistema de Informações Geográficas”, coordenado por Eduardo Góes Neves, do MAE/USP. Ver maiores detalhes em <http://www.revistapesquisa.fapesp.br/?art=2281&bd=1&pg=1&lg>.

em uma extensão de 400 km², sugerindo uma sociedade constituída por uma rede de aldeias cercadas, unidas por largas estradas, sendo que, entre elas, havia “pomares” ou plantações de mandioca e pequi, além de lagos de criação de tartarugas – tudo indicando uma cultura sedentária bastante sofisticada. Nesse complexo urbano, viviam de 2.500 a 5 mil pessoas.

Nada dessa complexidade chegou aos nossos dias como coisa viva, nem consta dos relatos dos cronistas coloniais. Ao contrário, o que os nossos cronistas registraram foi bastante filtrado pela perspectiva europeia sobre o Novo Mundo, constituindo um processo de apropriação seletiva da riqueza e da diversidade originais, de usufruto mesmo dos povos que acabaram dizimados.

Mas é bastante interessante ler, hoje, os documentos que nos chegam dos primeiros séculos, especialmente a partir do século 18. Um desses documentos é a enorme memória escrita pelo padre João Daniel (*Tesouro Descoberto no Máximo Rio Amazonas*),¹⁸ em que o autor, descrevendo fartamente a flora e a fauna úteis para os colonizadores, tem o cuidado de distinguir aquilo que era de uso dos reinóis do que era costume dos índios “bravos” e “mansos”. No relato “objetivo” avultam a importância de várias espécies da flora nacional ou exótica já aclimatada e da

18 Pe. João Daniel, *Tesouro Descoberto no Máximo Rio Amazonas*, em 2 volumes. Rio de Janeiro: Contraponto, 2004.

fauna (aves, mamíferos, répteis, insetos etc.), ficando claro que a ele, ocidental, repugnavam os vermes, insetos e alguns répteis – algo que para nós, da perspectiva de hoje, desenha uma riqueza insuspeitada de fontes alimentares, simplesmente caídas em desuso apesar de apreciadas pelos primeiros colonizadores.

* * *

Esse enorme hiato alimentar que o tempo criou necessita, ainda, ser historiado. Só os seus aspectos mais discrepantes mereceram algum registro histórico. Ainda hoje, as populações indígenas da Amazônia apreciam formigas içás, que comem *in natura* ou fritas em farofas e que, apesar da repulsa do padre João Daniel, a crônica registra o marcado apetite dos antigos paulistanos por essas formigas torradas. Na São Paulo antiga, a tanajura era “vendida em tabuleiros pelas ruas”, sendo iguaria apreciada tanto pelas camadas mais pobres quanto “pelas melhores famílias”. Mais tarde, estas últimas “só a comiam às escondidas [...] e isso depois que o poeta estudante Júlio Amando de Castro, em pleno teatro de gala, pois era um 7 de setembro, bateu palmas e, no meio de pasmo geral, seguido de gargalhadas dos estudantes, daí resultando formidável rolo, começou a recitar um soneto que principiava assim:

Comendo içá, comendo cambuquira
Vive a afamada gente paulistana

E aquelas a que chamam caipira
Que parecem não ser da raça humana.”¹⁹

Em termos muito sintéticos, pode-se dizer que o longo período colonial foi de integração mundial dos ingredientes culinários, graças às dimensões globalizadas do sistema econômico montado pelos portugueses. Foi também o período de assimilação das técnicas culinárias europeias no mundo extraeuropeu, deixando em segundo plano as técnicas indígenas. Das culturas indígenas assimilou-se a enorme quantidade de frutas²⁰ e “drogas do sertão”; as formas de transformação do milho e da mandioca (mais ricas no passado do que hoje, no tocante à produção do tucupi)²¹ e muito pouco além disso.

19 Conforme Dante Martins Teixeira, Nelson Papavero, Miguel Angel Monné, “Insetos em Presépios e as ‘Formigas Vestidas’ de Jules Martin (1832-1906): Uma Curiosa Manufatura Paulistana do Final do Século 19”. Em: *Anais do Museu Paulista*. Nova série, v. 16., n° 2., São Paulo, jul/dez 2008); p. 101-23, nota 15.

20 Só da Amazônia, levantamentos recentes indicam mais de 170 espécies comestíveis.

21 Ermano Stradelli, “Vocabulário da Língua Geral Portuguesa-Nhengatú e Nhengatú-Portuguesa, Precedido de um Esboço De Gramática Nhengatú-Sauá Mirim e Seguido De Contos em Língua Geral Nhengatú Poramduba, Pelo Conde...” *Revista do Instituto Histórico e Geographico Brasileiro*, tomo 104, vol. 159 (Rio de Janeiro, 1929).

As farinhas de mandioca e milho mantiveram participação destacada na dieta do brasileiro. Ainda hoje são aspectos determinantes do nosso modo de comer. Além dos vários usos do “pão da terra” em substituição ao pão de trigo, conforme já referido, merece registro a ampla difusão do cuscuz pelo Brasil interior, a partir de São Paulo, onde comerciantes portugueses, vindos do norte da África, encontraram condições de adaptar esse prato lá feito de sêmola de trigo. Depois, coube aos bandeirantes e tropeiros disseminá-lo por todo o “sertão”, onde ainda hoje é item destacado da dieta cotidiana, apesar das transformações sofridas.

Por Que os Escravos Negros não Contribuíram Para a Cozinha Brasileira

Dentre os personagens mitológicos da nossa cozinha, se aos índios atribui-se um papel essencialmente passivo, como fornecedores das matérias-primas da terra, especialmente a mandioca, aos negros atribui-se, ao contrário, um papel ativo. Eles figuram como os grandes cozinheiros, exercendo uma influência silenciosa através da cozinha das casas-grandes, emprestando aos alimentos preparados um “toque” que não se consegue traduzir em procedimentos objetivos, mas responsável pelo lado “inzoneiro” do que restou da longa trajetória histórica.

De fato, se deixarmos de lado obras isoladas como *A Arte*

Culinária na Bahia, do negro Manoel Querino,²² Gilberto Freyre dirá, em *Casa Grande & Senzala*, que:

na formação do brasileiro [...] a influência mais salutar tem sido a do africano: quer através dos valiosos alimentos, principalmente vegetais, que por seu intermédio vieram-nos da África, quer através do seu regime alimentar, melhor equilibrado do que o do branco – pelo menos aqui, durante a escravidão.²³

Em contraposição a esta tese, sem negá-la no essencial, Josué de Castro dirá na sua *Geografia da Fome* que:

com a abolição da escravatura, os negros e os mestiços saídos das senzalas, ficando com a alimentação a cargo dos seus salários miseráveis, começaram por diminuir as quantidades de alimentos de sua dieta, e já não dispunham nem de combustível suficiente para produzir o trabalho que antes realizavam.²⁴

22 Para uma análise desta obra ver Carlos Alberto Dória, *Estrelas no Céu da Boca*. São Paulo: Senac, 2006.

23 Gilberto Freyre, *Casa-Grande & Senzala*. Rio de Janeiro: Record, 1998; p. 32

24 Josué de Castro, *Geografia da Fome – O Dilema Brasileiro: Pão ou Aço*. Rio de Janeiro: Achiamé, 1980; p. 75.

O que parece estar em questão, portanto, é a ideia de que o negro era melhor alimentado do que os homens livres e pobres, segundo uma dieta superior à do próprio senhor branco. A tese de deterioração do seu padrão alimentar esteve associada à abolição, não à escravidão.

Ora, como já referimos, um componente necessário para o desenvolvimento de uma culinária é a liberdade: a produção ampla de ingredientes, a escolha, a experimentação, a formação do gosto. Ela está ligada à abundância, não à fome. É incompatível com a condição de coisa a que foram reduzidos os negros pela escravidão, sendo discutível que a presença de negras escravas nas cozinhas das casas-grandes fosse condição suficiente para impregnarem de inzoneco o comer nacional.

Vatapá, abará, acarajé, bobó, xinxim, acaçá... eis a pluralidade de palavras, sabores, aromas e cores que atribuímos à contribuição africana para a cozinha brasileira. Mas essa atribuição não é algo simples: não foi transplantada da África e só se constituiu depois da abolição. Sob a escravidão os negros não cozinhavam para si. Tollenare, um francês que foi senhor de engenho no Recôncavo baiano, atesta como era tosca a dieta dos negros: “Uma libra de farinha de mandioca e sete onças de carne; distribuem-na aqui já cozida. São poucas as propriedades em que se permite aos escravos cultivar alguma coisa por conta

própria”. Os senhores é que determinavam o que comiam esses “animais de carga”.²⁵ Nos centros urbanos, alguma coisa das culturas recalcadas podia aparecer, desde que em atividades de ganho para os proprietários.

A escravidão constitui uma dissolução dramática dos modos alimentares dos povos africanos submetidos que, provenientes de sociedades tribais, não podiam conceber a alimentação em termos ocidentais – sem profunda imbricação nas instituições que lhe eram próprias. As linhas de ligação parentais entre os que comem juntos foram simplesmente esfaceladas,²⁶ e a razão de comer resumida a aplacar a fome. O negro na América, reduzido à condição de coisa, antes de ser artífice de um estilo de comer, será alimentado segundo a diretriz do custo da sua alimentação e de ideias sobre a sua força e longevidade. O que marca a dinâmica alimentar colonial é a fome, não o cenário idílico, paradisíaco, da oferta ilimitada, fundada numa natureza pródiga.

A legislação régia de final do século 17 determinava que os senhores plantassem mandioca para a alimentação dos escravos, o que raramente acontecia e estendia a carestia de gêneros popu-

25 L. F. de Tollenare, *Notas Dominicais*. Salvador: Livraria Progresso, 1956; p. 85.

26 Claude Meillassoux, *The Anthropology of Slavery. The Womb of Iron And Gold*. Londres: The Athlone Press, 1991; pp. 224 e 278.

lares até Salvador. Em 1785, um celeiro público foi estabelecido na cidade. Ao norte de Salvador, o interior de Sergipe foi vedado à produção de cana, com o intuito de assegurar suprimentos adequados de farinha para a capitania. Registra-se que “o abandono da mandioca e da agricultura de gêneros alimentícios [...] acarretaram uma alta nos preços de produtos básicos e, muito provavelmente, uma deterioração nas condições materiais dos trabalhadores cativos”.²⁷ Nessas circunstâncias, não raro os senhores de engenho estimulavam os escravos a realizarem saques e roubos em propriedades vizinhas, cuidando de se alimentar por conta própria.

Mesmo assim, na tradição da sociologia da cozinha brasileira possuem destaque, associadas ao negro, a abundante doçaria e a comida baiana, ou “cozinha de santo”. Mas é impossível dissociar sua análise do elogio da “máquina mercante” produtora de açúcar que, como apontou o antropólogo cubano Fernando Ortiz, correspondia, sob todos os aspectos, inclusive simbólicos, à submissão colonial.²⁸

27 Stuart B. Schwartz, *Segredos Internos. Engenhos e Escravos na Sociedade Colonial*. São Paulo: Companhia das Letras, 2005; p. 353.

28 Fernando Ortiz, *Contrapunteo Cubano del Tabaco y el Azucar*. Barcelona: Ariel, 1973.

Já a chamada “culinária africana” que se desenvolveu na cidade de Salvador teve um surgimento bastante tardio, não constituindo herança colonial. Ela só aconteceu no final do século 19, após a abolição, quando cessou a belicosidade contra os africanos no Recôncavo – o que marca o fim do longo período iniciado com o massacre dos islamizados negros malês, rebeldes em 1835 e que chegaram a governar a cidade por alguns dias. Com o relaxamento do controle policial sobre os negros, o candomblé e sua culinária puderam emergir à luz do dia. O candomblé foi fruto da unificação de vários cultos africanos, representando um produto sincrético original dos ex-escravos.

Sobre as raízes africanas da culinária, Manoel Querino atribuía a “comida de santo” especialmente aos grupos bantos, angolanos e jejes, ao passo que para Nina Rodrigues, os nagôs haviam deixado mais marcas na cozinha. São questões históricas e antropológicas não plenamente esclarecidas. Seja como for, dois fatos ainda precisam ser considerados na avaliação da herança africana: a) os negros não trouxeram para o Brasil as espécies nativas da África; elas só aportaram aqui porque foram úteis ao comércio mundial do colonialismo, isto é, sob a diretriz dos dominadores, não como “contrabandos” étnicos; b) uma análise comparativa dos vários livros através dos quais as receitas da “cozinha de santo” chegaram ao final do século 20 deixa transparecer um

processo de progressivo empobrecimento, seja pela diminuição da sua quantidade, seja pela simplificação de ingredientes.

Sertão: um Brasil Que Não Senta à Mesa

“Sertão” é palavra que vai se diferenciando ao longo da história do Brasil. Inicialmente, aparece nos documentos coloniais como sinônimo de terras não conquistadas ao índio, terras ignotas ou distantes. Depois, ganha contornos geográficos e humanos mais precisos, até se identificar claramente com o Nordeste, a partir de *Os Sertões* (1902), de Euclides da Cunha. Novamente, com Guimarães Rosa recupera o sentido amplo, impreciso, geral – lugar que carece de cercas.

Seu traço principal foi a forte presença da agricultura de subsistência, independente da localização regional. Vários economistas escreveram ensaios alentados sobre a formação econômica do Brasil destacando os “ciclos” da cana-de-açúcar, da mineração, do café, da borracha e assim por diante, articulando, à sua volta, de modo complementar, uma ampla área de agricultura de subsistência cujo papel primordial foi fornecer meios de vida para a atividade principal. Este é, historicamente, o sertão, absorvendo a mão de obra excedente de homens livres e pobres, pois, com o encerramento de um ciclo – como o da cana-de-açúcar ou o do ouro –, restava, à margem de tudo, essa população

cujo estilo de vida resumia-se ao mínimo necessário, quando não perecia pela fome.

Na conquista dos sertões do Nordeste tem-se, como atividade central, a pecuária. É em torno do boi que se forma o que o historiador Capistrano de Abreu chamou de “civilização do couro”. O homem que se embrenhava no sertão era, mais do que o escravo, o homem livre e pobre à procura de sustento e distância da autoridade colonial – não raro como fugitivo da lei. Ao longo dos séculos, abriram currais, estabeleceram ranchos e instalações mínimas para a lida com o gado, espraçando-se silenciosamente em torno do curso dos rios, avançando até paragens distantes, integrando-as a alguma forma de comércio, ainda que muito tênue. Longe de “civilizar” os sertões, nos tempos que os reinóis “civilizavam” o litoral, foram civilizados pelos índios que lá havia. Registra um autor anônimo: “Obscurecendo-se as ideias que tinham principiado, familiarizaram-se com as dos índios, adotaram os seus costumes, e reduziram-se a viver quase à maneira dos mesmos índios”.²⁹

Tratava-se, é claro, de uma sociedade muito à mercê das intempéries, o que marcou seu modo de vida e alimentação.

29 Anônimo, “Roteiro do Maranhão a Goiaz pela Capitania do Piauí”, *Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro*, Tomo LXII, parte I. Rio de Janeiro, 1900; p. 145.

Dizia o mesmo autor anônimo que o sertão entre o rio São Francisco e o Piauí “é sertão quase todo ainda inculto, tão árido nos meses de agosto, setembro, outubro, novembro e dezembro, quando não chove (o que frequentemente acontece) [...] e chega a faltar até a necessária para saciar a sede dos viandantes; tendo já alguns acabado, e outros sustentado a vida com o suco, que extraem de umas grandes batatas criadas debaixo da terra nas raízes dos ambuzuros”.³⁰

Na medida em que o gado vai ocupando novos espaços, a centralidade do leite e da carne torna-se indubitável na sociedade que se forma. Isso também porque foi difícil, inicialmente, a cultura do milho e da mandioca. “A farinha, único alimento em que o povo tem confiança, faltou-lhes a princípio por julgarem imprópria a terra à plantação da mandioca [...]. O milho, a não ser verde, afugentava pelo penoso do preparo naqueles distritos estranhos ao uso do monjolo. As frutas mais silvestres, as qualidades de mel menos saborosas eram devoradas com avidez”.³¹

Mas o valor relativo do gado é que determinava sua participação na dieta local. Perto da Bahia e Pernambuco, era quase

30 Idem, p. 80.

31 Capistrano de Abreu, *Capítulos da História Colonial & Os Caminhos Antigos e o Povoamento do Brasil*. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1963; p. 147.

todo consumido pelo engenho de açúcar; depois, na proximidade de Minas Gerais, quando do ciclo da mineração. Desse modo, o gado vacuum só se tornava alimento local nos períodos de baixa do preço do açúcar, ou com a decadência das minas e, por isso, outros animais, além das caças, acabaram por lhe tomar o lugar.

Também foi a sociedade sertaneja se abrindo para os “legumes” da terra: “Introduziu-se o feijão, o milho, a mandioca e até a cana. São ainda hoje três épocas alegres do ano sertanejo: a do milho verde, a da farinha e a da moagem. Do milho seco, quase exclusivamente reservado para os cavalos, só se utilizavam torrado ou feito pipoca, transformado no raro cuscuz ou no insípido aluá. O milho verde, cozido ou assado, feito pamonha ou canjica, durante semanas tirava o gosto das outras comidas. A farinhada com a farinha mole, os beijos de coco ou de folha, as tapiocas, os grudes etc., as cenas joviais da rapagem de mandioca representavam dias de convivência e cordialidade. A moagem da cana [...], a garapa, o alfenim, a rapadura, o mel de engenho”.³² Na lida do gado, o vaqueiro carregava o seu farnel: a paçoca de carne pilada e a farinha, pedaços de rapadura, o

32 Idem, p. 211.

camboeiro (carne cortada e misturada com farinha) – tudo preparado com antecedência.³³

O mais importante aspecto da pecuária nordestina para a culinária brasileira é a absorção e a hierarquização das demais carnes, além da carne bovina, na dieta popular. Está claro que o boi, o cavalo e a condição de vaqueiro eram expressões de status e poder nessa sociedade, pois eram propriedades do senhor e estavam ligados à atividade principal. Para os homens livres e pobres, abria-se na alimentação o espaço exclusivo das miunças: ovinos, caprinos, suínos e aves, como a galinha e a galinha-d'angola.

Desde sua introdução no sertão, o leite de cabra tornou-se a principal alimentação das crianças, substituindo o leite de vaca. Era dedicado também ao fabrico de queijo e coalhada, ou consumido misturado a batata, jerimum, farinha ou rapadura. Da mesma forma, a “carne de bode”, embora considerada inferior à carne bovina, ocupou papel de destaque. Seu consumo não se fazia apenas em ocasiões festivas, como acontece com a carne suína, mas concorria com a carne de galinha como fonte de suprimento protéico. Além disso, seu couro, de valor relativamente elevado, era uma das poucas mercadorias que o sertanejo

33 José Alípio Goulart, *Brasil do Boi e do Couro*, vol. 1. Rio de Janeiro: Edições GRD, 1965; pág. 151.

podia produzir para um mercado situado nas cidades e feiras, onde podia se abastecer de sal e outras mercadorias básicas.³⁴

Dono de uma culinária surpreendentemente delicada, com sua profusão de refogados e ensopados – de frango, carneiro, cabrito, galinha-d’angola (“capote”, dizem) –, pirões, além do arroz, do cuscuz de milho e da mandioca, tudo com o uso moderado da pimenta que vemos em profusão no litoral, o sertão nunca mereceu tratamento sistemático do ponto de vista da nossa sociologia alimentar. Trata-se de coisa de gente pobre, de vida simples, portadora de uma tradição que, ainda hoje, mantém referências fortes do mundo Ibérico; longe do exotismo africano e da fartura que se construiu como imagem sedutora da alimentação litorânea. No sentido culinário, a história plasmou esse modelo sertanejo desde os pampas gaúchos até as franjas da floresta Amazônica, nas terras do Maranhão e do Piauí; em outras palavras, há enormes convergências no modo de comer desse Brasil meridional que o distingue de maneira inequívoca das culinárias urbanas litorâneas.

Na longa história nacional, este “gosto sertanejo” só adquiriu cidadania nos grandes centros urbanos, onde é marcante a população de migrantes nordestinos. Pratos como a panelada

34 Carlos Alberto Dória, *Ensaio Enveredados*. São Paulo: Siciliano, 1991; p.144-147.

(cozido que leva mocotó, miúdos de boi, toucinho e legumes), servido com pirão escaldado, feito do próprio caldo; o sarapatel (guisado de sangue, tripas e miúdos de porco ou carneiro, bem condimentado, originado no Alto Alentejo, em Portugal); a buchada (cozido de bucho, miúdos, tripas, sangue e cabeça de cabrito, carneiro, ovelha ou bode); o sarabulho (iguarria típica portuguesa, com origem no Minho, que se prepara com sangue, miúdos, gordura e pedaços de carne de porco condimentado e ensopado); o meninico (guisado preparado com vísceras de carneiro); assim como o milho torrado e pisado no pilão; as tripas de porco torradas no espeto, para café da manhã; o amendoim cozido em paneladas; o ouricuri cozido ou seco; a coalhada escorrida com mel de “abelha preta” – tudo isso nos põe à mesa um Brasil em torno do qual a sociedade culta e letrada jamais se propôs sentar e celebrar.

Por Que a “Cozinha de Ingredientes” Aponta Para o Futuro

Dissemos no início que, na formação das nações modernas, o estado fez uso, indistintamente, de uma suposta unidade linguística, territorial, étnica ou de tradições históricas. Vimos também que, no caso do Brasil, o modernismo frisou o aspecto étnico, projetando-o sobre os demais, de tal sorte que, no século 20, passamos a nos representar crescentemente como fruto da

miscigenação de índios, negros e brancos. Dessa matriz cultural derivou a representação da nossa culinária.

O caráter arbitrário dessa escolha é evidente: um prato típico brasileiro, como o popular e difundido “bife *alla parmegiana*” (*sic*), que simplesmente não existe em Parma (Itália) não é reconhecido como “coisa nossa”³⁵ porque não se encaixa na matriz da convergência étnica, em que o branco é representado apenas pelos portugueses. Seja como for, no traçado de uma visão moderna sobre essa culinária sempre poderemos eleger outros pontos de vista, procurando atender às necessidades do presente e representar de modo mais conveniente essa história que nos formou.

O ponto de vista *moderno* é dado pela constatação de que um novo paradigma culinário foi traçado pelo *chef* espanhol Ferran Adrià, do restaurante El Bulli (em Cala Montjoi, próximo a Barcelona) e, mais recentemente, confirmado pelo inglês Heston Blumenthal, do Fat Duck (em Bray, no condado de Berkshire, Inglaterra). Os dois impuseram ao mundo *gourmet* a ideia de “transgressão”: a cozinha moderna se faz de coisas surpreendentes, mal conhecidas, resgatadas da indústria ou descobertas no repertório popular tradicional, pouco importa.

35 Segundo o historiador Ricardo Maranhão, tal prato é criação de cozinheiros argentinos que estiveram em São Paulo nas primeiras décadas do século 20.

A esses ingredientes são aplicados técnicas novas e conhecimentos químicos, naquele que tem sido o caminho de renovação que se opõe a várias versões – nativas ou “afrancesadas” – dos modos tradicionais de comer. “Cozinha de ingredientes” é expressão desse esforço por inovar sem pagar tributo aos recheitúrios tradicionais, isto é, aos usos comuns dos mesmos.

As técnicas culinárias, todos sabemos, tendem a se difundir pelo mundo, perdendo a capacidade de, sozinhas, diferenciarem uma culinária das demais. A sua vulgarização e a sua estabilização no bojo das várias culinárias é questão de tempo, produzindo uma homogeneidade que tende à monotonia. Daí decorre que, como muitos chefes percebem, a capacidade de inovação (de “transgressão”) depende, de fato, do repertório de ingredientes e produtos utilizados na experimentação gastronômica.

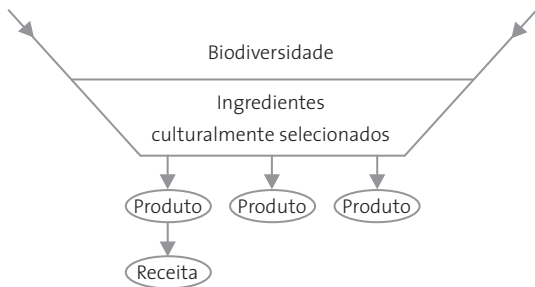
Mas a palavra “ingrediente” não é unívoca. No uso comum, significa tudo o que entra na preparação de uma receita. Uma farinha, por exemplo, entra na lista de ingredientes de um bolo, embora seja um produto industrial. Restrita a um produto ou a uma matéria-prima *in natura*, a palavra pode nos levar a erro, confundindo-se com a biodiversidade. Mais correto seria dizer que os chefes buscam desenvolver uma culinária de ingredientes e produtos que, no caso que nos interessa, seriam expressões de um país ou território.

A rigor, a condição de “produto” ou “ingrediente” (entendido como matéria-prima) depende da posição que este ocupa no processo de produção: no seu início ou em fases intermediárias, seria mais apropriadamente um “ingrediente”. Exemplificando: o leite cru é *ingrediente* do queijo minas artesanal, que é um *produto*, mas este mesmo produto é ingrediente do pão de queijo mineiro.

As receitas, nesse sentido, plasmam produtos. Correspondem a modos rígidos de apropriação da biodiversidade, através de matérias-primas culturalmente produzidas a partir da seleção dos componentes da biodiversidade. Libertos das receitas em que são aplicados de modo tradicional, ingredientes e produtos brasileiros parecem descomprometidos com a história, provocando reações dos conservadores contra as propostas renovadoras dos chefes que investigam e buscam explorá-los de novas maneiras.

Contudo esta é uma falsa oposição, pois não é possível pensar qualquer ingrediente como algo desprovido de história, um pedaço da natureza em “estado puro”. O trabalho humano, que conforma a natureza para o consumo alimentar, principia na identificação do que é útil. Espécies vegetais são nocivas ou benéficas, saborosas ou não, segundo uma experiência que, antes de ser individual, é grupal – às vezes tributária de milê-

nios de experiências. Formigas são saborosas para quem não está submetido aos tabus que vedam insetos. A própria história da mandioca e de como os indígenas conseguiram eliminar sua toxicidade, tornando-a apta ao consumo, é um excelente exemplo do que dizemos. Nesse sentido preciso, a mandioca, mesmo *in natura*, sendo cultivada, é um produto cultural milenar. Em termos esquemáticos, podemos ilustrar o que estamos dizendo da seguinte maneira:



Assim, a passagem da “biodiversidade” à condição de “ingrediente” é um processo cultural que jamais será eliminado por qualquer forma culinária, mesmo que se abandonem as receitas tradicionais. Elas são maneiras determinadas de se chegar a produtos, que sempre limitam a criatividade e o uso dos potenciais que o ingrediente encerra.

Se nos ativermos, por exemplo, às maneiras tradicionais de utilização do dendê, nunca poderemos explorar convenientemente o potencial de usos que ele encerra, além de integrar moquecas e servir de meio de fritura para acarajés. Desse ponto de vista, colecionar receitas, decalcá-las na história, é ver a árvore e não enxergar a floresta. Significa não perceber, por exemplo, que tudo e qualquer coisa que venha a se fazer derivado do pequi (*Caryocar brasiliense*) sempre terá enraizamento brasileiro – pois este é um fruto exclusivamente nacional, domesticado há mais de mil anos pelos indígenas.

Ora, a visão hierárquica do trabalho culinário é essencial para que a “cozinha de ingredientes” não se perca em discussões estéreis que só limitam o impulso criativo e renovador dos chefes de cozinha atuais. Ao mesmo tempo, ela exige que observemos nossa própria história culinária sob nova ótica – como história de ingredientes plasmados pela cultura brasileira, sejam eles nativos, sejam exóticos.

Se houve alguma virtude duradoura no período colonial ela se deve à mundialização da economia alimentar: uma enorme e ininterrupta transação de espécies, especialmente botânicas, envolveu, num só movimento, a Ásia, a África, a Europa e as Américas. Esse processo, por sua vez, sucedeu as transações pré-colombianas, como aquelas exemplificadas pela

difusão da mandioca e do milho em território brasileiro, num longo processo que durou de 500 a.C. até 1000 d.C. Ele nos dá um mapa que contrapõe, originalmente, a Amazônia e o litoral, até a altura do Rio de Janeiro, devotados à mandioca, e o Brasil meridional que vem das cabeceiras da bacia Amazônica até o pampa riograndense, avançando pelo planalto central em direção ao litoral paulista, onde o milho foi estratégico para os colonizadores.

Desse modo, é perfeitamente possível (e desejável) abandonar a divisão sociopolítica da nossa culinária, que só serve à indústria do turismo, redesenhando o território segundo a tipicidade de ingredientes ou produtos. Nesse novo “mapa” a continuidade territorial artificial (as “regiões” do IBGE) é substituída por manchas culinárias descontínuas e mais úteis ao conhecimento da diversidade alimentar. De maneira sintética, e apenas a título de exemplo, teríamos:

- a culinária amazônica: caracterizada pelo uso amplo da mandioca e seus derivados (farinhas variadas e tucupi), além das frutas, peixes de rio e outros produtos da floresta;

- a culinária da costa: que se estende do Ceará ao Espírito Santo, marcada pelo uso de peixes, frutos do mar e do leite de coco;

- a culinária do Recôncavo Baiano: tipificada pelo uso do óleo de dendê a partir da laicização da “cozinha de santos”;

- a culinária do Brasil meridional: onde é notável a difusão do cuscuz e outros pratos à base de milho, além da utilização farta das carnes, especialmente de pequenos animais, e preparações a partir de vísceras. Essa culinária apresenta manchas específicas a partir de outros ingredientes, tais como:

o pequi: especialmente no Centro-Oeste, estendendo-se até as franjas da Amazônia;

o mate: em toda a área de influência dos guaranis, compreendendo a região Sul, do Paraná ao Rio Grande do Sul e, no Centro-Oeste, o estado de Mato Grosso, alongando-se além da fronteira brasileira, por Paraguai, Uruguai e Argentina;

o pinhão: a área da floresta original de araucária, onde ocorre o pinhão, constitui um ecossistema destacado do Brasil meridional, com culinária de traços originais;

- a culinária caipira: compreendendo especialmente os estados de São Paulo e Minas Gerais e franjas do Centro-Oeste, calcada no milho, no porco e no frango, além dos vegetais e legumes de horta, com grande assimilação de técnicas portuguesas de preparo.

O detalhamento dessas manchas culinárias descontínuas fica na dependência do conhecimento etnográfico de cada território. A riqueza de ingredientes de cada uma delas é que deve constituir o objeto de estudo de quantos se preocupem em traçar um quadro moderno da nossa culinária, assim como a proposição de outros recortes que façam sentido como tratamento alimentar ou do gosto.

Podem-se também classificar ingredientes a partir de outros critérios, como a sua adoção e a sua difusão pela culinária brasileira ou mundial. Tal enfoque pressupõe o reconhecimento de que, desde o período colonial, na intensa transação de espécies em escala global, o Brasil foi fundamental na formação do repertório alimentar moderno de boa parcela do mundo.

No conjunto, chegamos ao século 19 com a flora brasileira incorporada, de modo seletivo, à nossa culinária.³⁶ Para ilustrar esse trabalho secular de seleção, com espécies que ganharam destaque e notoriedade além-mar, apresentamos o quadro a seguir:

36 Para um simples inventário de parte da flora (frutas comestíveis), consulte-se Paulo B. Cavalcante, *Frutas Comestíveis da Amazônia*. Belém: Museu Paraense Emilio Goeldi, 1996. Consulte-se ainda Huascar Pereira, *Pequena Contribuição para um Dicionário das Plantas Úteis do Estado de São Paulo (Indígenas e Aclimatadas)*. São Paulo: Typographia Brasil de Rothschild, 1929.

Quadro 2: Espécies Nativas Domesticadas

Espécie
amendoim (<i>Arachis hypogaea</i>)
araruta (<i>Maranta arundinacea</i>)
babaçu (<i>Orbignya spp</i>)
cacau (<i>Theobroma cacao</i>)
caju (<i>Anacordium occidentale</i>)
cará (<i>Dioscorea alata</i>)
castanha-do-Pará (<i>Bertolletia excelsa</i>)
cupuaçu (<i>Theobroma grandiflorum</i>)
erva-mate (<i>Ilex paraguariensis</i>)
feijão (<i>Phaseolus vulgaris</i>)
goiaba (<i>Psidium guajava</i>)
guaraná (<i>Paullinia cupona</i>)
jabuticaba (<i>Myrciaria cauliflora</i>)
jenipapo (<i>Genipa americana</i>)
jiló (<i>Solanum gilo</i>)
juçara (<i>Euterpe edulis</i>)
mamão (<i>Carica papaya</i>)
mandioca (<i>Manihot esculenta</i>)
mangaba (<i>Hancornia speciosa</i>)
maxixe (<i>Cucumis anguria</i>)
pimenta (<i>Capsicum</i>)
pitanga (<i>Eugenia uniflora</i>)
pupunha (<i>Gulielma speciosa</i>)

Fonte: Gil Felipe, *Grãos e Sementes*. São Paulo: Senac, 2007.

Apesar dessa diversidade, hoje vivemos uma autêntica regressão: frutos exóticos como o abricó (*Mammea americana*) ou a fruta-pão (*Artocarpus altilis*), de uso corrente em outras épocas, deixaram de ser consumidos na escala em que foram no passado. Seja como for, esses produtos carregaram, através do tempo, diferentes “cargas de brasilidade”: o amendoim, pouca gente lembra que é brasileiro, ao passo que o caju, o guaraná, a mandioca, a jabuticaba e, mais recentemente, a pupunha (na forma de palmito) são fortemente reivindicados como nacionais, assim como a jaca, que não é nacional.

Essas ênfases em ingredientes estão na dependência de verdadeiras modas culinárias ou gastronômicas. Coerente com essa demanda, muitos pesquisadores têm se debruçado de modo útil sobre o repertório da nossa biodiversidade.³⁷ Dentre os vários interesses que orientam essas pesquisas, há aquela de investigação de plantas aromáticas da nossa flora; ela tem posto em destaque várias espécies, como o cumaru (*Dipteryx odorata*), a priprioca (*Cyperus articulatus*), a iquiriba ou embiriba (*Xylopia sericea*) e a “canela” (*Otonia otonia*), esta encontrável na Bahia, na costa do Sauípe. Assim, plantas nacionais ou exóticas aclimatadas vão tendo seu lugar redefinido na culinária brasileira.

37 Ver especialmente o blog de Neide Rigo: <http://come-se.blogspot.com>

O exemplo do cumaru é o mais ilustrativo. De uso corrente no exterior há várias décadas, especialmente pela indústria de alimentos e de charutos, tem sido revalorizado como se fosse uma descoberta original de agora.

A exemplo do cumaru, muitos óleos capazes de aromatizar as frituras eram usados no passado: o de castanha-do-pará (*Bertholletia excelsa*); de sapucaia (*Lecythis pisonis*); de indaiá-açu ou catulé (*Attalea oleifera*), da região de Goiás; o batiputá (*Ouratea parviflora*), da Paraíba e do Rio Grande do Norte; o de umirium (*Humiria floribunda*), comum no Amazonas e no Pará, e o já citado cumaru. Com o desenvolvimento da indústria, prevaleceram os óleos mais “neutros”, e os óleos regionais caíram em desuso, só restando “ativo” o de dendê. Desse modo, vê-se que a “diversidade” culinariamente útil não depende tanto da sua ocorrência, mas de modas relacionadas com o estágio de desenvolvimento geral da sociedade, de ideologias nutricionais etc.

No que tange à fauna, o problema é bastante diverso. Todos sabemos que tatus, preás, antas, capivara, pacas, porcos-do-mato, nhambus, perdizes, codornas, jacus, macucos, várias espécies de pombos, e assim por diante, são animais que sempre fizeram parte da dieta dos brasileiros. No entanto, como integraram a dieta popular, com pouca penetração nas grandes cidades ou na alimentação cotidiana das elites, acabaram proibi-

dos quando, na década de 1970, deu-se o avanço do movimento preservacionista. Ao contrário da Europa, onde a caça sempre foi elemento de distinção aristocrática (e por isso defendida), entre nós restringiu-se às camadas populares e às populações distantes dos mecanismos de controle do estado, de modo que a sua proibição não encontrou resistência. Hoje, o pouco que se consome da fauna nativa é feito de modo clandestino, especialmente nos rincões distantes da Amazônia.

Outro aspecto que tem sido menosprezado é relativo às raças de animais domésticos desenvolvidas em território nacional ao longo da história. Segundo estudos especializados, a variabilidade genética mundial atual compreende aproximadamente 6.300 raças ou populações de animais domésticos. A participação do Brasil nesse patrimônio da humanidade é modesta, razão pela qual as suas raças têm importância enorme, sendo fundamental preservá-las – e a principal forma de preservar uma raça é ampliar a sua utilização na alimentação.

Uma raça é um patrimônio genético, isto é, um conjunto de caracteres de uma população que não se confunde com aqueles caracteres que o animal adquire através da sua alimentação. No caso de animais domésticos, ela é fruto de um longo período de seleção artificial feita pelos homens que escolhem, para reprodução, os exemplares que possuem características julgadas mais

úteis sob vários pontos de vista: porte, rusticidade, produtividade, aspectos organolépticos, beleza física etc. O nosso “frango caipira” é o melhor exemplo disso, sendo totalmente distinto de qualquer raça criada industrialmente, mantendo a genética de animais trazidos da Índia.

Os índios jamais domesticaram espécies, isto é, limitavam-se a colher indivíduos da fauna, criando-os para consumo ou como animais de companhia, sem utilizá-los para reprodução. Assim, só aos brancos coube o desenvolvimento das raças domésticas, num testemunho vivo da transação mundial de espécies que o colonialismo inaugurou. Se nos ativermos apenas às espécies de mamíferos utilizados na alimentação, temos o seguinte quadro:

Quadro 3: Raças Nacionais de Animais Domésticos

nome principal	sinônimos	território	raça(s) formadora(s)
bovinos			
mocho nacional	mocho de Araxá e mocho de Goiás, Tabapuã	Piauí, Nova Odessa (SP) e Goiás	várias raças ao longo do tempo
pantaneiro	tucura	Pantanal mato-grossense	raça asturiana (Espanha)
curraleiro	pé-duro	Sertão do Brasil	alentejano e galego (ou minhoto)
crioulo lageano	mertolenga	Rio Grande do Sul	bovinos hamíticos do sul da Espanha; raça Andaluz
sindi	china	Bahia	zebuínos
patuá		São Paulo	raça Algárvia
caracu		Sul de Minas	minhota e transtagana
bubalinos			
baio		Amazônia	Assam (Índia)
carabao		Amazônia, São Paulo	búfalos da China, Filipinas, Tailândia; cruzado com animais da raça Mediterrânea

caprinos			
canindé		Piauí e Bahia	Grissona negra (Suíça), Pointevine (França), Bristish Alpine (Inglaterra)
gurgueia		Piauí	animais do tronco alpino
moxotó		Paraíba, Ceará, Piauí, Bahia e Pernambuco	raças de Portugal e Espanha
marota	curaçá		alpina branca
repartida			alpina francesa
ovinos			
crioulo lanado		Rio Grande do Sul	Churra espanhola
santa Inês		Bahia	Bergamácia, crioula e morada nova
morada nova			raças deslanadas de origem africana
rabo largo		Bahia	raças sul-africanas

suínos			
moura	pereira	Planalto de Sta. Catarina	Canastrão, Canastra e Duroc-Jersey.
monteiro		Pantanal	porco ibérico e espécies selvagens brasileiras
tatu	baé, macau		raça chinesa
casco de Mula		Centro-Oeste e sul do Brasil	Mule foot
canastra		Minas Gerais	raças ibéricas
caruncho			
piau		Sul de Goiás e Triângulo Mineiro	
pirapitinga		Minas Gerais (Zona da Mata), Espírito Santo	
nilo			raça alentejana ou Preto

Fonte básica: EMBRAPA, *Animais do Descobrimento*. Brasília, 2006.

A este repertório de raças históricas soma-se outro, bastante extenso, de raças modernas (bovinas, como nelore, gir leiteiro etc). O importante, culinariamente falando, é que até

hoje elas não foram objeto de tratamento sistemático, de análise organoléptica. Por um costume pouco “nacionalista”, entende-se, por exemplo, que as raças de ovinos uruguaios, argentinos ou australianos sejam superiores às brasileiras – sendo que não se conhece nenhum tratamento comparativo sistemático. Por isso, muito provavelmente, verdadeiros valores sequer são percebidos. É o caso do porco da raça nilo, que tem a mesma origem genética do porco negro ibérico, tão valorizado na produção do presunto *pata negra*, a partir de alimentação específica com bolotas de carvalho. Muitas das raças brasileiras de porco encontram-se em extinção, graças à tendência moderna que valoriza a carne em detrimento da gordura.

Desse modo é possível dizer, sem medo de errar, que uma culinária brasileira que deixe momentaneamente de lado as receitas e seus contornos étnicos para se concentrar nos ingredientes é obra ainda por se fazer, seja partindo de manchas de ingredientes disseminados pelo território em vários ecossistemas, seja partindo de espécies vegetais ou animais domesticados, cujo processo de raciação foi desenvolvido no Brasil.

Estilizações Paulistanas da Cozinha Brasileira

Em várias partes do país, vários restaurantes trabalham sobre as percepções da culinária brasileira, mas dificilmente

conseguem se afastar do mito modernista – razão pela qual, quando o conseguem, a experiência é de grande valor. Para a inovação, enfrentam dificuldades com o gosto do próprio público. Um bom exemplo disso é o restaurante O Navegador, de Tereza Corção, no Rio de Janeiro: seu trabalho consistente com a mandioca e seus derivados, a cargo de uma ONG que fundou, o Instituto Maniva, não diminuiu a dificuldade em implantar um cardápio exclusivo com essa orientação.

A “culinária brasileira” – que ela chama “Brasil de origem”³⁸ – é obrigada a dividir com a “cozinha internacional” a preferência do seu público. Mas vários chefes realizam experiências interessantes, mesmo quando essas não conquistam o coração dos seus cardápios.³⁹

Parece que a internacionalização do gosto precisa ser levada às últimas consequências para empreender o caminho de volta. Assim, um lugar bastante próprio para se estudar as tendências modernas da culinária brasileira é a capital paulista. Talvez a razão disso seja a dimensão cosmopolita que a sua culinária acabou por adquirir, por obra e graça do gigantismo metropolitano e da origem múltipla dos seus habitantes. Nesse processo, seu

38 <http://www.onavegador.com.br>

39 Uma coletânea de exemplos interessantes pode ser consultada em Roberto Smeraldi, *Alquimistas na Floresta*. São Paulo: Amigos da Terra, 2005.

desenvolvimento cortou os vínculos com qualquer cozinha regional própria (caipira ou caiçara) e passou a dar livre curso aos vários estilos de comer. Houve, de maneira involuntária, uma perda do enraizamento étnico da culinária brasileira, na medida em que a cidade oferece, de modo nivelado, várias opções étnicas banalizadas, distantes dos sentimentos que a ancoragem numa culinária “nossa” pode suscitar. Assim, come-se à italiana, à francesa, à japonesa, chinesa ou tailandesa – e mesmo à brasileira – com um sentido lúdico forte, mas livre do compromisso cultural profundo com a origem dessas dietas.

Os sociólogos chamam a este fenômeno “desencantamento do mundo”, isto é, a perda da magia, do encanto ou sentido inerente às coisas; uma conduta que desvaloriza as emoções e a transcendência, também um processo que caminha no sentido de conferir racionalidade a um mundo antes irracional e mágico. Em termos simples, esse processo permite que as pessoas hoje se debrucem sobre os modos brasileiros de comer com interesse equivalente ao que devotam às cozinhas de outros países.

A rigor, o grande desafio dos cozinheiros que queiram trabalhar com ingredientes brasileiros – mesmo que em receitas tradicionais, apelando inclusive para aspectos extraculinários dessas receitas (a origem de candomblé da cozinha baiana, por

exemplo) – será disputar o gosto do público no confronto com inúmeras alternativas que não possuem enraizamentos em nossa cultura.

Se o enraizamento brasileiro dos ingredientes pode ser convertido numa “vantagem competitiva” é preciso ver em que sentido esse confronto se processará. Para tanto, a atenção deve se voltar para as várias estilizações a que o conceito de “cozinha brasileira” vem sendo submetido. Em outras palavras, o “reencantamento do mundo” depende de um diálogo intenso entre ciências, técnicas, tradições e culturas que ponham em destaque aquilo que possa ser ressignificado.

Esse “reencantamento do mundo”, contudo, não se restringe hoje à culinária. Uma moda brasileira, uma arquitetura brasileira, um *design* brasileiro – são todos programas de trabalho de um número enorme de profissionais que, reconhecendo a diluição de qualquer aspecto mais distintivo do seu trabalho na grande onda da “globalização”, procuram retomar as rédeas do processo criativo. Desse modo, recuperam também a competitividade, ao disputar corações e mentes com um apelo nacionalista.

No tocante à culinária, e com todos os riscos implicados no esforço de sistematização – especialmente o de simplificação –, parece possível identificar ao menos cinco diferentes tendências

de estilização, nessa cidade que se mostra pronta para a tarefa de reencantamento. O importante é que as aproximações com a culinária e com os ingredientes brasileiros se dão de uma perspectiva multiclassista, isto é, não se limitam ao movimento em direção às formas populares ou históricas de comer e incluem a reinterpretação moderna, conferindo-lhe uma universalidade que antes não apresentavam. Do mesmo modo, é importante registrar que a transformação não se limita às panelas. Quase sempre está associada ao desenvolvimento de uma linguagem arquitetônica e decorativa que também faz referências à brasilidade; ou seja, comida e *décor* andam juntas na reaproximação com um certo Brasil. Eis os cinco estilos referidos:

- estilo naïf: apresentação de uma concepção espontânea da alimentação, sob a diretriz de que “sempre foi assim” que se comeu no Brasil. É de grande importância aqui a seleção do cardápio segundo preferências populares indiscutíveis. Há vários restaurantes desse tipo na cidade, predominando aqueles de inspiração nas dietas nordestinas sertanejas.

É exemplo dessa tendência o recém-celebrado restaurante Mocotó,⁴⁰ sob direção do jovem Rodrigo Oliveira, há apenas cinco anos no comando da casa, que tem 35 de existência. Sua

40 <http://www.mocoto.com.br>

formação técnico-profissional permitiu-lhe posicionar o estabelecimento num novo patamar, como uma autêntica novidade, pois conseguiu estabelecer pontes com o público *gourmet* e a crítica especializada. O fato de estar situado na Zona Norte da cidade, fora do circuito *in*, faz da experiência gastronômica uma exploração de “outra São Paulo” e, por extensão, de “outro Brasil”, para um público de alta renda, restrito geograficamente a outras regiões da cidade. Até mesmo no *décor* despojado trata-se de uma novidade para esse público; “experiência nova” que inclui a aceitação de pratos como tripa de porco, bucho, torresmo, caldo de mocotó, fava e pratos com “bode” (cabrito).

- estilo etnográfico: visa atender a um olhar ao mesmo tempo erudito e tradicionalista sobre a culinária brasileira. Parte do pressuposto que a modernidade tem destruído formas de comer historicamente associadas à identidade da cozinha brasileira. Na base da culinária está, portanto, a pesquisa etnográfica de receitas, ingredientes e técnicas tradicionais – eruditamente justificada como trabalho de “resgate cultural”.

O estabelecimento mais importante dessa tendência é o restaurante Tordesilhas, de Mara Salles, professora de cozinha brasileira da Faculdade Anhembí-Morumbi. Ela mesma se apresenta como pessoa “humilde, curiosa, exigente e ousada” e igua-

litária (“trata do mesmo jeito a cozinheira da casinha simples do sertão de Pernambuco [...] e a socialite que lhe solicita no restaurante”), colocando-se na posição de quem põe em contato diferentes Brasis. Como proposta, persegue “a identidade da gastronomia brasileira” e se posiciona como agente da sua própria construção. São elementos garantidores desse caminho a culinária das festas e celebrações; o fogão à lenha, as “mãos das mães, tias, avós e madrinhas” e a “sabedoria dos rincões do país”. Para ela, os próprios processos de trabalho tradicionais dão outra qualidade à comida (por exemplo, uma paçoca feita num pilão de madeira é superior àquela feita com apetrechos modernos).⁴¹ Na mesma linha de pesquisa e proposta situa-se o Suruí Restaurante.⁴²

- estilo alegórico: nessa vertente, cozinhar é dar materialidade a pensamentos, ideias e qualidades de forma figurada. Busca-se apresentar, de modo exemplificativo e tropológico, uma outra realidade brasileira que não aquela normalmente vivenciada pela clientela.

O restaurante que melhor encarna esse estilo é Brasil a

41 <http://www.tordesilhas.com>

42 <http://www.surui.com.br>

Gosto, de Ana Luiza Trajano.⁴³ Nele, uma pesquisa acurada da cultura brasileira tradicional é apresentada de maneira estilizada e figurativa, inclusive na decoração do espaço, e realisticamente, através de vídeos em projeção continuada que focalizam o trabalho de artesãos brasileiros. Assim, a ênfase no trabalho e nos ingredientes contrasta com uma interpretação estética mais livre e moderna que invade os apetrechos de mesa e os pratos, suavizando-os.

Essa alegorização da cozinha coloca a gastronomia nacional em pé de igualdade entre tantas paisagens culturais do país – como a religiosidade popular, o artesanato etc. –, testemunho da riqueza que há “lá fora” das nossas janelas. O conjunto parece convidar a visitar o Brasil, sendo a sua culinária apresentada como a sedução tangível, porta de entrada para um Brasil “desconhecido” dos seus clientes, dentre os quais se destacam turistas internacionais.

- estilo experimental: apresentado inicialmente como uma ruptura radical com os modos tradicionais de tratamento dos ingredientes brasileiros, esse veio, inaugurado no restaurante DOM,

43 <http://www.brasilagosto.com.br>

de Alex Atala,⁴⁴ começa a se ampliar, sendo sua mais recente adesão a do restaurante Dois – Cozinha Contemporânea.⁴⁵

A importância dessa tendência é a nacionalização das modernas técnicas culinárias, como as desenvolvidas pela gastronomia de Ferran Adrià, e o movimento equivalente àquele que o *chef* espanhol fez no início de sua carreira, batizado de “mediterraneização da culinária espanhola”, isto é, a pesquisa de sabores frequentes na culinária de seu país que orientaram suas criações posteriores.

Exemplo de uma criação bem-sucedida de Alex Atala é seu sorvete de jabuticaba com wasabi, numa clara demonstração do diálogo cultural entre as cozinhas brasileira e japonesa, só possível em São Paulo. O mesmo sentido tem o *guefilte fish* de tucunaré, apresentado pelo restaurante Dois – Cozinha Contemporânea. Em ambos os casos, a existência de sólidas comunidades japonesa e judaica é condição para a compreensão e sucesso dos pratos – algo que hoje, no Brasil, só São Paulo apresenta de modo seguro.

A maior dificuldade enfrentada por este estilo culinário é achar a sintonia entre criatividade e gosto do públi-

44 <http://www.domrestaurante.com.br>

45 <http://restaurantedois.com.br>

co, colocando seus artifícios num caminho de avanços lentos e graduais.

- estilo juscelinista: tendência recentíssima, a partir da inauguração de Dalva e Dito, restaurante dos chefes Alex Atala e Alain Poletto. Distingue-se claramente do estilo experimental do outro restaurante de Alex Atala ao optar por um cardápio brasileiro “tradicional”, já enraizado no gosto das elites nacionais, como aquele que remete a uma cozinha generosa “de fazenda” ou dominical, assimilando também gestos enraizados na culinária urbana.

O menu-executivo, com as opções de carne mais comuns – pernil de porco, frango e carne bovina – servido em sistema “rodízio” de churrascarias, visa deliberadamente diminuir o impacto e o estranhamento que a brasilidade poderia provocar num público já tão desacostumado a ela. No *décor*, reunindo peças alegóricas da cultura popular ao lado de azulejos de Athos Bulcão, que remetem o cliente diretamente ao “estilo Brasília”, aliado a mesas rústicas com cadeiras-império, porcelanas Monte Sião e serviço americano, o todo parece criar uma força competitiva preta de “brasilidade”, contrastando com o cenário gastronômico dessa cidade que, nos últimos anos, cedeu espaço desmedido a estilos importados.

O Dalva e Dito se propõe a recuperar a culinária e um conforto dos gestos de uma época em que a burguesia sentia orgulho de ser brasileira – os anos 50 e 60 –, pondo em segundo plano as referências europeias e norte-americanas. Constitui um estilo de cujo sucesso pode depender o reconhecimento mais amplo do “gosto” dessa metrópole que, à mesa, perdeu suas referências nacionais.

* * *

Este breve panorama estilístico busca mostrar como se move, hoje, uma atividade gastronômica armada na culinária brasileira histórica. Seja através da exploração de receitas, seja através da apropriação mais livre de ingredientes, ela visa superar o relativo descaso em que caiu por conta de um tratamento meramente “turístico”.

De fato, a impregnação dos destinos turísticos pela promessa de várias experiências diferentes – inclusive a culinária – pouco tem a ver com o destino da culinária propriamente dita. A rigor, se consultarmos o Plano Nacional de Turismo, veremos que ele não faz referência ao desenvolvimento culinário ou à gastronomia. Portanto permanece falso aquele discurso que associa a culinária brasileira e sua dinâmica às divisões

regionais tradicionais, calcadas na “etnicidade” dos pratos e em sua “distribuição geográfica”.

Um enfoque moderno, como o dos restaurantes aqui citados, coloca a investigação culinária – e, portanto, o seu futuro – num outro patamar. Já não faz sentido convocar os personagens do mito modernista da nossa cozinha para reencantar o mundo atual. O novo processo consiste em levar à mesa ingredientes reconhecidos como brasileiros (do ponto de vista tradicional, da genética, da aclimatação, pouco importa) de modo a encantar o paladar num “aqui e agora” de feição reconhecidamente nova. Afinal, a gastronomia nada mais é do que o tratamento lúdico do que vai à boca, livre de qualquer outra ordem de necessidades (nutricional, identitária etc.). De sorte que há um mundo infinito a explorar; e basta perceber que, ao contrário do que se viveu no período das navegações, ele agora está próximo, muito próximo de nós.

Sobre o Autor

CARLOS ALBERTO DÓRIA é sociólogo. Atualmente realiza seu pós-doutorado no Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Unicamp, ministrando diferentes cursos de sociologia (como, por exemplo, “Introdução à Sociologia da Alimentação”).

Escreveu vários livros sobre alimentação, culinária e gastronomia: *Estrelas no Céu da Boca: Escritos Sobre Culinária e Gastronomia* (Senac-SP, 2006), ganhador do prêmio “Best Food Literature Book in Brazil” (Gourmand World Cookbook Award – 2006); *Com Unhas, Dentes & Cuca* (Senac, 2008), em parceria com Alex Atala; e *A Culinária Materialista* (Senac, 2009).

Em 2008, realizou, a convite do Senac, uma palestra intitulada “Enraizamentos da Cozinha Brasileira” para apresentar a nossa culinária aos chefes espanhóis reunidos no encontro internacional “Mesa Tendências – 2008”. O desenvolvimento dessa palestra deu origem ao presente texto. O autor escreve também mensalmente na Trópico, revista eletrônica do Uol [www.uol.com.br/tropico].